5.058 Polievka milánska
100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
voda	18,00	18,00	20,00	20,00	22,00	22,00	25,00	25,00
olej	0,10	0,10	0,20	0,20	0,30	0,30	0,40	0,40
múka hladká	0,20	0,20	0,25	0,25	0,30	0,30	0,40	0,40
rajčiakový pretlak	1,10	1,10	1,30	1,30	1,50	1,50	2,00	2,00
cukor kryštálový	0,25	0,25	0,25	0,25	0,40	0,40	0,50	0,50
smotana	0,80	0,80	0,80	0,80	1,00	1,00	1,20	1,20
vajcia	8	0,40	10	0,50	12	0,60	12	0,60
kôpor	0,10	0,07	0,10	0,07	0,10	0,07	0,15	0,11
soľ	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,12	0,12
múka hrubá	0,30	0,30	0,40	0,40	0,50	0,50	0,60	0,60
hmotnosť porcie v g	180		200		220		250	

Výrobný postup

Múku nasucho opražíme, pridáme olej, zalejeme vodou, dobre premiešame, pridáme rajčiakový pretlak, cukor, soľ a uvaríme. Z hrubej múky a vajec pripravíme riedke cesto, ktoré vlejeme do vriacej polievky. Polievku dochutíme smotanou a očisteným nasekaným kôprom. Varíme 20 min.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	308	74	1,51	3,4	0,9	9,0	0,5	29,0	0,4	0,057	0,0	0,0	7,0	0,0
B	364	87	1,83	4,0	1,2	10,6	0,6	31,9	0,4	0,067	0,0	0,0	8,0	0,0
C	479	115	2,20	5,5	1,8	13,7	0,7	36,7	0,5	0,078	0,0	0,1	9,1	0,0
D	601	144	2,59	6,9	2,5	17,4	0,9	43,9	0,6	0,099	0,0	0,1	12,4	0,0